

# Gebruiksaanwijzing

**Vóór het gebruik**

**Voorzorgsmaatregelen en algemene aanbevelingen**

**Kooktips**

**Tips voor energiebesparing**

**Reiniging en onderhoud**

**Storingen opsporen**

**Klantenservice**

**Installatie**

**Elektrische aansluiting**

## Vóór het gebruik

- Bewaar het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen, want het vormt een mogelijke bron van gevaar.
- Het verpakkingsmateriaal is volledig recycleerbaar en draagt het recyclingsymbool .
- Vergewis u ervan dat de kookplaat niet beschadigd, gebroken, gebarsten of gekrast is.
- Zorg ervoor dat de installatie en de elektrische aansluitingen uitgevoerd worden door een gekwalificeerd technicus, volgens de aanwijzingen van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften.

## Voorzorgsmaatregelen en algemene aanbevelingen

**Let op:**

Haal de stekker uit het stopcontact voordat u met onderhoudswerkzaamheden begint.

- Leg geen metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels op de plaat: ze kunnen heet worden.
- De glaskeramische inductiekookplaat is uitgerust met een mechanische weerstand en is bestand tegen kleine ongelukken of foutief gebruik; gebruik echter de kookplaat nooit als er een voorwerp op is gevallen en het oppervlak beschadigd is. Haal in dat geval de stekker uit het stopcontact en bel de dichtstbijzijnde Klantenservice.
- Gebruik de kookplaat niet als werkblad.
- Tijdens het gebruik van de kookplaat kunnen de oppervlakken van de kookzones heet worden doordat de warmte van het gekookte voedsel wordt overgedragen op de braadpan en verder op het glas.
- Voor het beste kookresultaat gebruikt u best metalen kookpotten met een platte bodem en pannen waarvan de bodemdoorsnede overeenkomt met de doorsnede van de inductiekookzones zodat de magnetische sensor ze kan herkennen. Gebruik een magneet om te testen of uw potten en pannen uit ferrometaal verwaardigd zijn. De doorsnede van de potten en pannen moet overeenkomen met de doorsnede van de inductiekookzone.

- Gebruikt u potten en pannen met antikleeflaag (zoals Teflon) zonder olie of vet, verwarm de kookplaat dan voor op **7 of 8**. **Warm nooit ingeblikte etenswaren op zonder eerst het blik te hebben geopend: het kan ontlopen!** Deze waarschuwing geldt ook voor alle andere types van **Kookoppervlakken**. Gebruik geen aluminiumfolie bij het koken en plaats geen eetwaren op de glaskeramische inductiekookplaat die in aluminiumfolie verpakt zitten. Leg geen metalen gebruiksvoorwerpen op de kookplaat.

**Opmerking:** de kookzones zullen niet werken als de potten en pannen niet de vereiste afmetingen hebben of niet magnetisch herkend kunnen worden. Als u een pot of pan van de kookzone haalt, doven de kookzones en verschijnt er een **U** op het display. De kookzone blijft uitgeschakeld tot er een andere pot of pan op wordt geplaatst.

**VOOR DE BESTE RESULTATEN:**

zorgt u er best voor dat de pot of pan in het midden van een van de kookzones staat die op de glaskeramische inductiekookplaat staan omlijnd.



## Kooktips

<b>Positie</b>	<b>Geschikt voor de volgende kookprogramma's</b>
5-9	Water, pasta, rijst en soep koken.
7-8	Aardappelen en vlees (b.v. goulash) braden.
7-8	Kroketten, filets, lendenstukken, cordon bleu van kalfsvlees bakken.
6-8	Steaks, karbonades, omeletten, gehaktballetjes, viskroketten en gesauteerde uien.
6-8	Lever, eieren en pannenkoeken bakken.
5-7	Aardappelen en stoofschotels koken.
4-7	Groenten en vlees koken.
4-7	Rijstebrij klaarmaken.
3-7	Kleine hoeveelheid aardappelen en groenten koken, gekookt voedsel opnieuw opwarmen.
2-4	Omeletten op basis van room, eieren, Hollandse saus, chocolade of gelatine, boter smelten, eten warm houden.
H	Het restwarmte-indicatielampje licht automatisch op als de kookzone uitgeschakeld wordt (afhankelijk van de restwarmte in de kookzone).



## Tips voor energiebesparing

- Gebruik potten en pannen met een doorsnede die gelijk is aan die van de kookzone.
- **Gebruik alleen magnetische potten en pannen met een platte bodem.**
- Gebruik indien mogelijk een deksel. Zo kunt u de kookplaat lager zetten en bespaart u energie.
- Gebruik niet te veel water om groenten en aardappelen te koken. Zo bespaart u energie.
- Met een snelkoker kunt u nog meer energie en tijd te besparen dan bij gewone kookpotten.

### Veiligheid

1. Na gebruik, wanneer één kookzone of de volledige kookplaat is uitgeschakeld, blijven de restwarmte-indicatielampjes **H** (heet) aangeven zolang er een kookzone gevaarlijk heet is. De letter **H** blijft oplichten tot de kookzone genoeg is afgekoeld (rond de 60 °C).
2. Als een van de kookzones per ongeluk gedurende een lange periode niet werd uitgeschakeld, dan wordt deze automatisch uitgeschakeld. De kookplaat kan indien nodig echter onmiddellijk weer ingeschakeld worden met de knoppen.
3. Om schade te voorkomen is de kookplaat voorzien van een sensor die ervoor zorgt dat de temperatuur van de elektronische stroomkringen permanent onder controle blijft. Bij oververhitting wordt de plaat automatisch uitgeschakeld tot er een veilige temperatuur is bereikt.
4. Om te voorkomen dat kinderen en anderen het apparaat onjuist gebruiken en dat u per ongeluk de kookplaat aanzet tijdens het schoonmaken, is de plaat uitgerust met een veiligheidsslot, de "sleutel" knop. Als u deze knop indrukt, vergrendelt u de plaat en licht het rode verklekerlampje op.
5. **Let op!** Is het oppervlak geborsten, zet het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen. Bel de Klantenservice.



## Reiniging en onderhoud

- Gebruik een schone doek, keukenpapier, vaatwasmiddel, specifieke producten of de bijgeleverde onderhoudsspatal.
- Gebruik geen schuurmiddelen of detergenten, reinigingssprays voor glasoppervlakken, vlekken- of roestmiddelen, bleekmiddelen, schuursponzen of staalwol.
- Maak, voor zover mogelijk, na elk gebruik de kookplaat schoon als ze nog warm is of nadat ze is afgekoeld.

### Belangrijk

Controleer regelmatig of er geen stof zit onder het apparaat, naast de koelverluchtingsinlaat of -uitlaatopeningen. Stof kan het ventilatie- en koelsysteem van de elektronische module belemmeren en de efficiëntie van de kookplaat doen afnemen.



## Storingen opsporen

De glaskeramische inductiekookplaat werkt niet:

- Heeft u de bedieningsknoppen ingedrukt zoals aangegeven in de aanwijzingen van het hoofdstuk "gebruik van de kookplaat"?
- Staat het apparaat aan?
- Heeft u de kookplaat zorgvuldig drooggemaakt na het schoonmaken?
- Als er een kookzone geselecteerd werd en er een "F" op het display verschijnt, neem dan contact op met de Klantenservice en breng hen hiervan op de hoogte.
- Verschijnt er één van onderstaande codes als u een knop van de kookplaat indrukt:  
**E-13 E-22 E-27 E-28 E-29**  
neem dan contact op met de Klantenservice en geef hen de code door.

- Als de spanningsverhoger niet werkt, betekent dit dat de temperatuur binnenin de kookplaat te hoog is. Wacht een aantal minuten tot de kookzone afkoelt of blijf koken zonder de spanningsverhoger (max. niveau 9).

### Koelventilator

De kookplaat is uitgerust met een koelventilator die met twee snelheden draait, afhankelijk van de temperatuur in de kookplaat. Als de temperatuur van de hele kookplaat hoger is dan het vermogen van alle hete platen, wordt de temperatuur automatisch teruggebracht en de kookplaat indien nodig uitgeschakeld.

Na een bepaalde tijd daalt de temperatuur van de plaat automatisch weer tot de ingestelde temperatuur.

### Belangrijk!

Als het niet mogelijk is de glaskeramische inductiekookplaat uit te schakelen na gebruik, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.



## Klantenservice

1. Lees aandachtig het hoofdstuk "storingen opsporen" om te zien of u het probleem zelf kunt oplossen.
2. Zet de kookplaat opnieuw aan om te zien of ze naar behoren werkt.  
Lukt geen van deze stappen, bel dan de Klantenservice.

Beschrijf de storing, geef het nummer van het model door dat op het typeplaatje staat en ook het serienummer van uw kookplaat, uw adres en telefoonnummer.  
Voor reparaties dient u zich te wenden tot **een door de fabrikant gemachtigde Klantenservice**, zoals in de garantievoorwaarden wordt aangegeven.

In het geval dat u de reparatie laat uitvoeren door **een onbevoegd technicus**, vraag dan altijd een bewijs van de verrichte werkzaamheden en vergewis u ervan dat de gebruikte onderdelen **origineel zijn**.  
**Indien u deze basisregels niet naleeft, kan de veiligheid en kwaliteit van het product in gevaar komen.**

## Installatie

Deze kookplaat is ontworpen, gebouwd en verhandeld in overeenstemming met:  
 - de veiligheidsvoorschriften van de Europese "Laagspannings"-richtlijn 73/23/EC;  
 - de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 89/336/EC gewijzigd bij richtlijn 93/68/EC.  
 Het apparaat kan tegen muren worden geplaatst die hoger zijn dan het werkblad. Laat wel minimum 100 mm afstand tussen de muur en het apparaat.

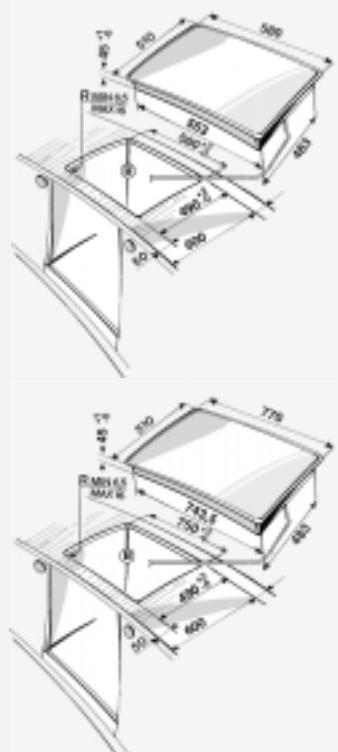
### Conformiteitsverklaring:

De onderdelen van de kookplaat die in contact komen met levensmiddelen beantwoorden aan richtlijn 89/109/EC. De kookplaat kan gemonteerd worden in een frame dat tussen 30 en 50 mm dik is.

### Belangrijk:

Als de temperatuur van de elektronische schakelingen de 85 °C overschrijdt, wordt de kookplaat automatisch uitgeschakeld en blijven alle kookzones uit zolang de temperatuur binnenin de elektronische module hoger is dan de toegestane temperatuur.

Wacht in dit geval enkele minuten tot de kookplaat afkoelt. Daarna kunt u de kookplaat weer inschakelen en gebruiken.



## Installatie

### Montage

**A)** Als het werkblad is vervaardigd van hout, gebruik dan de bijgeleverde veerklemmen en schroeven om de plaat te monteren.

- Plaats de vier klemmen (**A**) zoals wordt aangegeven in de afbeelding en houd de gespecificeerde afmetingen aan.
- Bevestig de klemmen met de 4 schroeven (**B**).
- Breng de kookplaat in het werkblad (zie afbeelding).

**B)** Als het werkblad is vervaardigd van marmer of andere materialen (kunststof, keramiek, steen, etc.), gebruik dan aangepaste steunen om de kookplaat vast te zetten.

- Installeer de kookplaat in het werkblad.
- Plaats de vier steunen (**C**) zoals wordt aangegeven in de afbeelding en overeenkomstig met de dikte van het werkblad.
- Bevestig de 4 schroeven (**E**) in de gaten (**D**).

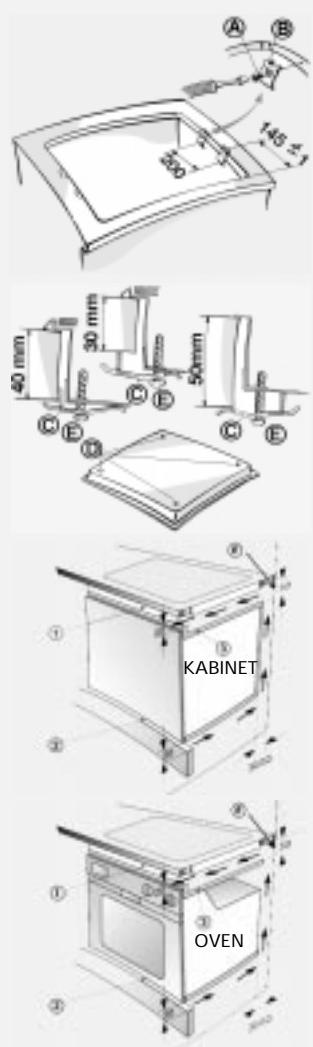
### Uiterst belangrijke punten voor een optimale werking van het koelsysteem.

Om oververhitting van de elektronische module, en dus een minder efficiënte werking van de plaat, te vermijden, raden wij u aan de nieuwe inductiekookplaat te monteren op de hieronder beschreven wijze.

Als er zich een lade onder de kookplaat bevindt, moet afstand "F" minstens 5 mm bedragen.

Als er ook een oven geïnstalleerd moet worden, dan moet die oven door ons vervaardigd zijn en uitgerust met een koelsysteem. De afstand "F" moet 5 mm bedragen voor hogekwaliteitsovens en 20 mm voor andere ovens uit ons gamma.

Bevindt de oven zich onder de inductieplaat, gebruik de kookplaat dan niet als de pyrolyse reinigingsfunctie van de oven is ingeschakeld.



1 Verluchtingsuitlaatopening min. 100 cm<sup>2</sup>

2 Verluchtingsinlaatopening min. 100 cm<sup>2</sup>

3 Isolatiwand

## Elektrische aansluiting

Wat moet u doen vóór u het apparaat aansluit op het elektriciteitsnet?

Het apparaat moet geïnstalleerd worden door een gekwalificeerd technicus die volledig op de hoogte is van de geldende veiligheids- en installatievoorschriften en die deze voorschriften naleeft. Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de netspanning in uw woning.

De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht; alle voedingskabels en de aardeleider moeten dan ook de juiste afmetingen hebben.

Zorg ervoor dat de aarding correct gemaakt is. De fabrikant wijst alle aansprakelijkheid van de hand voor letsel aan personen en dieren of schade aan voorwerpen die het gevolg is van het niet naleven van de bovengenoemde voorschriften. Gebruik voor de elektrische aansluiting een kabel van het type HO5RR-F zoals aangegeven in onderstaande tabel.

Spanning	Voedingskabels (aantal en afmeting)
230 V	3 X 2,5 mm <sup>2</sup> min.
230 V 3	4 X 2,5 mm <sup>2</sup> min.
400 V 2N	4 X 2,5 mm <sup>2</sup> min.
400 V 3N	5 X 1,5 mm <sup>2</sup> min.

**Gebruik een meerpolige tussenschakelaar met een afstand van min. 3 mm tussen de contacten om de kookplaat op het elektriciteitsnet aan te sluiten.**

**Let op:** het netsnoer moet lang genoeg zijn om de kookplaat uit het werkblad te kunnen verwijderen en moet zodanig geplaatst worden dat schade of oververhitting ten gevolge van contact met de plaat vermeden wordt.

### Klemaansluitingen

**Opmerking:** De aardleiding (geel/groen) moet aangesloten worden op de klem met het symbool en moet langer zijn dan de andere draden.

- Strip ca. 70 mm van de kabelbekleding van het netsnoer af (**B**).
- Strip ca. 20 mm van de kabelbekleding van de draden af. Breng eerst de kabel (met een max. diameter van 14 mm) in de kabelklem en sluit de draden aan op het klemblok zoals aangegeven in het diagram op de onderkant van de kookplaat.
- Bevestig het netsnoer (**B**) door middel van de kabelklem.
- Bevestig het deksel (**A**).

Na de eerste elektrische aansluiting en telkens als de kookplaat aan- of uitgezet wordt, verschijnt er een symbool (b.v. E-00, E-01, E-02) gedurende een paar seconden.

